

ピザ(パン生地)



作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- ポリ袋（市販）にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
- ②にBを入れてポリ袋に少し空気を入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。
- ③を約5分十分にこねる。
- ④を2～3cmの厚さに整え、**スチームレンジ発酵** **30W** **約10分** で発酵をする。
- 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
- 生地をのし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップがかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約15分休ませる。（ベンチタイム）

手動

オープン

200℃

加熱：18～24分

予熱：約5分

使用付属品



黒皿 下段



給水タンク 満水

カロリー

1613kcal

塩分

9.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	直径24cmのピザ1枚分
A 小麦粉(強力粉)	100g
A 小麦粉(薄力粉)	50g
A 砂糖	10g
A 塩	2g
ドライイースト	2g
B 水	100mL
B オリーブ油	15mL
ピザソース(市販の物)	適量
C 玉ねぎ(薄切り)	75g
C ベーコン(たんざく切り)	50g
C サラミソーセージ(薄切り)	8枚
C ピーマン(輪切り)	2個
C マッシュルーム(缶詰、薄切り)	小1/2缶(約25g)
塩、こしょう	各少々
スタッフドオリーブ(薄切り)	4個
ピザ用チーズ	100g

ピザ(パン生地)のコツ

ピザ(パン生地)を2段で焼くときは

材料を2倍にして生地を作り、テーブルプレートを取り外し、空の黒皿を**上段**と**下段**に入れ、**オープン** **予熱有** **2段** **200℃** **24～30分** で予熱し、加熱します。

8. ⑦を直径約24cmの円形にのばしてオープンシートにのせ、生地全体にフォークで穴をあける。

9. 生地にふちを約1cm残してピザソースを塗り①を並べて塩、こしょうをし、スタッフドオリーブとピザ用チーズを全体に散らして、オープンシートごと黒皿にのせる。

10. テーブルプレートを取り外し、**オープン** **予熱有** **1段** **200℃** **18~24分**で予熱する。

11. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑨を**下段**に入れ、加熱する。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3~3/4が経過してから、黒皿の前後を入れかえます。

焼き上がったピザを切り分けるときは

キッチンばさみを使うと便利です。

冷凍ピザは

市販のピザを参照して焼きます。

関連するレシピ



クリスピーピザ



シーフードピザ



市販のピザ